

PER INIZIARE

Antipasto Reale con prosciutto crudo Contadino, Burrata di bufala Bio Km0 e delizie di stagione (x 2 persone) €21.00

Prosciutto crudo Contadino 18 mesi di stagionatura con mozzarella di Bufala Bio Km0 e pomodorini € 10.00

Prosciutto crudo Contadino 18 mesi di stagionatura, speck Agricolo e Burratina di Bufala Bio € 10.00

Coppa casereccia, salame nostrano e Formaggella di montagna € 10.00

Tomino morbido avvolto nello speck con verdure dell'orto € 10.00

Giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa € 5.00

I FORMAGGI

Tagliere con 4 formaggi € 11.00

Degustazione di formaggi semi stagionati, miele, mostarda e marmellata Home-made € 11.00

LE TARTARE DI MANZO

Con sale, pepe bianco, carciofi julienne e scaglie di Grana 32 mesi selezione Fieno € 15.00

Con sale, pepe bianco, bottarga di tuorlo, senape al miele, capperi in fiore e olio al prezzemolo € 15.00

Con sale, pepe bianco, asparagi verdi ripassati e granola tostata ai semi € 15.00

Con sale, pepe bianco, Blu di capra in purezza, coulis di frutti di bosco e nocciole tostate € 15.00

La POLENTA di € 8.00

Con burro fuso e Nostrano Valsabbino

Con Gorgonzola dolce

Con funghi

Con crema di formaggi

Con Ragù di salsiccia

PER I piu' piccoli (Porzione ABBONDANTE + 2€)

Pasta corta con ragù di salsiccia € 7.00

Pasta corta con pomodoro € 6.00

Pasta corta con burro € 5.00

Gnocchi con ragù di salsiccia € 7.00

Gnocchi con pomodoro € 6.00

Salsiccia con patate al forno € 7.00

Pollo con patate al forno € 7.00

Hamburger con patate al forno € 9.00

PANE FATTO IN CASA € 2.20

SERVIZIO e COPERTO 0.00

Segnalare eventuali intolleranze alimentari



Prodotto piccante o tracce di peperoncino

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Ordinando direttamente un secondo piatto, il tempo di attesa è almeno di 25 minuti

LA PASTA FATTA IN CASA

Malfatti di Vale alle erbe di campo, burro versato e Grana Padano DOP 24 mesi € 12.00

Tortellone in sfoglia verde ripieno di Ricotta, pere, noci e fonduta al Blu di capra € 13.00

Caserecce trafilate al bronzo con carciofi, guanciale e pistilli di Zafferano Bio di Pozzolengo € 13.00

Agnolotti del Plin di cavallo al burro, il suo fondo e polvere di lampone € 13.00

Bigoli trafilati al bronzo alle cime di rapa Aop Stracciatella Km0 e frisella sbriciolata € 13.00

Gnocchetti di patate con sugo di coda di manzo alla Vaccinara € 13.00

I CROSTONI

ORTOLANO con salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala Bio Km0, Datterino giallo Confit, zucchine grigliate, melanzane e peperoni al forno € 10.00

FIOCCHETTO con salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala Bio Km0, carciofi julienne, Fiocchetto stagionato e Stracciatella Km0 € 10.00

KALE' con salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala Bio Km0, salsiccia, cavolo nero Aop e scaglie di Grana 32 mesi selezione Fieno € 10.00

GOLOSO a doppia lievitazione con mozzarella di Bufala Bio Km0, patate al forno, lardo alle erbe, cipolle caramellate e rosmarino € 10.00

KAISER a doppia lievitazione con mozzarella di Bufala Km0, pere caramellate, radicchio rosso scottato, Blu di capra e granella di nocciole € 11.00

CONTADINO a doppia lievitazione con mozzarella di Bufala Bio, Taleggio, asparagi verdi e speck Contadino € 10.00

I CONTORNI € 5.00

Patate al forno

Insalata mista

Zucchine alla griglia

* Verdura cotta del giorno

Scarica l' APP LA CIVETTA ordina l'asporto con lo SCONTO 10%

OCCASIONE SPECIALE ??! REGALA la nostra Gift Card da 50/75/100€

SHOP ONLINE agriturismolacivetta.com

ALLA GRIGLIA

Con olio al prezzemolo

Grigliatissima con pollo, salamine di maiale, scaloppa di cavallo e scaloppa di bufala con le nostre patate al forno € 20.00

Grigliata mista con pollo, salamine di maiale, costine di maiale con le nostre patate al forno € 14.50

Coscia e sovracoscia di pollo con le nostre patate al forno € 10.00

In crosta di aromatiche sale affumicato

Filetto di Manzo € 28.00

Tagliata di Bufala € 16.00

Tagliata di Cavallo € 15.00

Tagliata di Manzo € 15.00

Con burro fondente e aromi

Filetto di Manzo € 28.00

Tagliata di Bufala € 16.00

Tagliata di Cavallo € 15.00

Tagliata di Manzo € 15.00

Su pietra al naturale

Filetto di Manzo € 28.00

Fiorentina di Manzo (circa 1 kg) € 4.50 all'etto

Tagliata di Bufala € 16.00

Tagliata di Cavallo € 15.00

Tagliata di Manzo € 15.00

Tagliata di Manzo € 15.00

Con lingotto di burro montato allo scalogno arrosto e timo

Filetto di Manzo € 28.00

Tagliata di Bufala € 16.00

Tagliata di Cavallo € 15.00

Tagliata di Manzo € 15.00

dai VIGNETI della CIVETTA

	1/4	1/2	1	SHOP
PLATIO Chardonnay 13°	€ 3.50	€ 4.50	€ 9.00	€ 13.00 € 7.00
BOLLA22 Bollicina Brut 11°	€ 4.50	€ 5.50	€ 9.50	€ 14.00 € 7.50
REDONE Merlot, Gropello e Barbera 12.5°	€ 3.50	€ 4.50	€ 9.00	€ 13.00 € 7.00
MERLOT Igt affinato in Rovere 14°	€ 5.00	€ 6.00	€ 10.50	€ 16.00 € 8.50
STRUPEL Cabernet 15°	€ 6.50	€ 7.50	€ 15.00	€ 22.00 € 12.00
GRAPPA morbida "LA ROSA" 40°	€ 5.00			
GRAPPA secca "LA NELA" 40°	€ 5.00			
GRAPPA invecchiata "LA DOSOLA" 42°	€ 5.00			
SHOP	Bottiglia 700ml € 26.90			
	Bottiglia 200ml € 14.90			



Valorizziamo piccoli allevamenti Locali. Tutta la carne di manzo è di BARBINA FRANCIACORTINA

DA NON PERDERE

Spezzatino di cavallo, polenta fresca di Mais Rosso e riduzione al Vin Brulé € 15.00

Rollè di faraona ripieno alle prugne, pancetta e nido di erbe ripassate Aop € 15.00

Costata Silver di Barbina alla griglia, sale Maldon al vino, salsa rustica al pomodoro e basilico € 18.00

Burger Bun di patate con Hamburger di Manzo, guanciale, zucchine spadellate, Provolone, mayo alla menta con le nostre patate al forno € 15.00

Menù Grigliata

€ 30.00 A PERSONA - MIN. 2 PERSONE
Coppa casereccia, salame nostrano e Formaggella di montagna

Caserecce trafilate al bronzo con carciofi, guanciale e pistilli di Zafferano Bio di Pozzolengo

Grigliata mista (pollo, salamine e costine di maiale)
Contorni misti

Menù Cavallo

€ 30.00 A PERSONA - MIN. 2 PERSONE
Coppa casereccia, salame nostrano e Formaggella di montagna

Agnolotti del Plin di cavallo al burro, il suo fondo e polvere di lampone

Spezzatino di cavallo, polenta fresca di Mais Rosso e riduzione al Vin Brulé

Contorni misti

Menù Ciccia

€ 30.00 A PERSONA - MIN. 2 PERSONE
Coppa casereccia, salame nostrano e Formaggella di montagna

Tagliata di Manzo su pietra

Tagliata di Cavallo su pietra

Tagliata di Bufala su pietra

Contorni misti

I DOLCI

Tiramisù con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato fondente € 5.00

Mousse al fondente 75%, cuore alle fragole e crumble croccante € 5.00

Torta morbida alle nocciole e salsa all'amaretto Disaronno € 5.00

Dolce del giorno € 5.00

Cheesecake al profumo di zenzero, dressing al mango e zest di lime € 6.00

(UTILIZZIAMO PRODOTTI SENZA GLUTINE E DELATTOSATI)

Gelato CREMA di BIANCOLATTE € 5.00

Con frutti di bosco Km0 leggermente caramellati

Con Gran Marnier e meringhette

Con Granella di nocciole tostate e caramello

Con coulis di more e sambuco

Con salsa al cioccolato

Affogato al caffè

Vino da DESSERT € 4.50

PASSITO € 17.00 LA BOTTIGLIA

Incrocio Manzoni e Riesling 13°

"Tre Filer" Lugana 13°

"Tre Filer" Lugana 13°

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante 0.75 lt € 2.50

Spritz Agricolo Bitter "antica ricetta" € 4.50

Aperol spritz/Campari spritz € 5.00

Birre AGRICOLE € 5.00

"Eneide" Rossa 330 ml

"Bucolica" Chiara 330 ml

PROMOZIONE!

Barricato

Scatola da 6 bottiglie € 98.00

- 50% € 48.00 (€ 8.00 a bott.)

Bolla22

Scatola da 6 bottiglie € 84.00

- 50% € 42.00 (€ 7.00 a bott.)

Strupel

Scatola da 6 bottiglie € 132.00

- 50% € 66.00 (€ 11.00 a bott.)

Bianco Platio o Rosso Redone

Scatola da 6 bottiglie € 78.00

- 50% € 39.00 (€ 6.50 a bott.)

L' ENOTECA

BIANCO

Garda Colli Mantovano Doc 12° € 20.00

Lugana Doc 13° € 23.00

Lugana I Frati 13° € 23.00

Lugana Doc 13° € 23.00

Lugana Doc 13° € 23.00

Lugana Doc 13° € 23.00

Lugana Doc 13° € 23.00

ROSSO

Cabernet Sauvignon Doc 14° € 22.00

Lambrusco mantovano Dop 11° € 17.00

Garda Marzemino Doc 13° € 22.00

Groppello Doc 13° € 22.00

Valpolicella Classico Doc "Il Genio" 12.5° € 25.00

Valpolicella Ripasso Superiore Doc "Fornaser" 14.5° € 35.00

Brocchettine Igt Benaco Bresciano vendemmia tardiva 14.5° € 30.00

Amarone Valpolicella Classico Docg "Il Maestro" 16.5° € 50.00

Amarone Valpolicella Classico Docg "Il Maestro" 16.5° € 50.00

Amarone Valpolicella Classico Docg "Il Maestro" 16.5° € 50.00

Amarone Valpolicella Classico Docg "Il Maestro" 16.5° € 50.00

Amarone Valpolicella Classico Docg "Il Maestro" 16.5° € 50.00

Amarone Valpolicella Classico Docg "Il Maestro" 16.5° € 50.00

Amarone Valpolicella Classico Docg "Il Maestro" 16.5° € 50.00

Amarone Valpolicella Classico Docg "Il Maestro" 16.5° € 50.00

ROSE' FERMO

Chiaretto Riviera Garda Doc 12.5° € 20.00

Chiaretto Rosa Dei Frati Doc 12.5° € 22.00

Chiaretto Rosa Dei Frati Doc 12.5° € 22.00

BOLLICINE

Spumante Moscato 6.5° € 15.00

Couvée dei Frati Brut classico Vsq 13° € 28.00

Couvée dei Frati Rosé Brut classico Vsq 13° € 28.00

Franciacorta Brut s.a. 12° € 30.00

Franciacorta Blanc de Blancs 60 mesi in bottiglia 12° € 38.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Franciacorta Satèn Brut (Bio) 12° € 40.00

Cerimonia? Regala la Bomboniera Agricola. Visita la nostra Esposizione